

Foccacia de Queso y Maíz

Sirve: 48o96 Porciones

48 Porciones

96 Porciones

Ingredients	Weight	Measure	Weight	Measure
Agua (a 110° F)		4 1/2t aza		2 cuarto gl + 1 taza
Levadura de panadería, seca activa en polvo		2 cda		1 Cda + 1 cda
Azúcar granulada		2/3 cda		1 1/3 cda
Maicena, degerminada	12 oz		1 lb 8 oz	
Harina blanca, para todo use, fortalecida	2 lb 4 oz		4 lb 8 oz	
Sal		1 cda	.44 oz	2 cda
Acelite de oliva	4 oz		8 oz	
Queso mozzarella, bajo en grasa, rallado	1 lb 2 oz		2 lb 4 oz	
Queso Cheddar, rallado	2 1/2 oz		5 oz	
Queso Americano	2 1/2 oz		5 oz	

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	187
Grasa total	6 g
Grasa saturada	N/A
Colesterol	8 mg
Sodio	180 mg
Total de Carbohidrato	27 g
Fibra dietetica	2 g
Azucares totales	N/A
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteinas	7 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible

Componentes de la Comida

Granos
Carne / Alternativos de Carne

2 incógnitas
3/8 onza

Maíz, amarillo, congelado (previamente descongelado)			
Aceite de oliva	2 Cdas + 2 cdta		1/4 taza + 1/3 /cda
Sal "Kosher"	2 cdta		1 1/3 Cda
Pimienta negra, molida	2 cdta		1 1/3 Cda

Preparación

1. En un tazón grande para mezclar, combine el agua, levadura y azúcar y déjela reposar por 5 minutos.
2. En un tazón grande mezcle la maicena, harina, sal, la primera parte del aceite de oliva y los quesos.
3. Con una batidora a velocidad No. 1, gradualmente agregue la mezcla de los quesos a la mezcla del agua, continúe mezclándolo de 2 a 3 minutos.
4. Una vez mezclado, agregue el maíz, y bátalo a velocidad No. 1 (no lo mezcle demasiado).
5. Divida la mezcla en bolas de masa de 5 lb. Amase cada bola de la masa en una superficie cubierta de harina. Amásele de 1 a 2 tazas de harina adicional para cada pelota de la masa hasta hacer una masa flexible.
6. Amase cada bola de la masa en rectángulos de 18" x 26" y ½" de grueso. Póngalo en una bandeja de hornear, sin grasa. Unte cada corteza con 4 cucharadas de aceite de olive, 1 cucharada de sal kosher y 1 cucharadita de pimienta.
7. Corte en porciones de 3" x 6 ½" para rendir 24 porciones por bandeja.
8. Hornee a 400°F por 15 minutos o hasta que doren. Sirvalo caliente.

Origen: Northarvest Bean Growers Association